

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 323» (МАДОУ № 323)
Судостроительная ул., д. 36, Красноярск, 660012
Тел (391) 269 – 02 – 38, E-mail: mbdou323@mail.ru
ОГРН 1022402297488, ИНН/КПП 2464035536/246401001

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете МАДОУ № 323
протокол № 3
от «18» марта 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ № 323
Пономарева М.С.
Приказ № 17/з от «18» марта 2017г.



**Положение
об организации питания**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее по тексту - Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад №323» (далее по тексту - МАДОУ) в соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, уставом МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение регламентирует основные цели и задачи предоставления питания в МАДОУ; организацию питания воспитанников в МАДОУ; организацию поставки и хранения продуктов питания и пищевого сырья; требования к пищеблоку МАДОУ и его работникам; порядок учёта питания воспитанников и финансирование расходов; контроль организации, качества и безопасности питания; приготовление пищи на пищеблоке; организацию питания воспитанников в группах; ответственность работников МАДОУ за питание воспитанников.

1.3. Настоящее Положение принимается на Педагогическом совете, утверждается и вводится в действие приказом заведующего МАДОУ.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Педагогическим советом и принимаются на его заседании.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового Положения.

2. Основные цели и задачи предоставления питания в МАДОУ

2.1. Основной целью предоставления питания в МАДОУ является поддержание нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности воспитанников во время их пребывания в МАДОУ, в частности, для восполнения запаса энергии и реализации процессов роста и развития.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечить качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупредить среди воспитанников инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с фактором питания (профилактика);
- пропагандировать принципы здорового и полноценного питания;
- оценивать и анализировать уровень профессионализма лиц,

участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их профессиональной деятельности;

- разрабатывать и соблюдать нормативно-правовые акты МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Организация питания воспитанников в МАДОУ

3.1. Деятельность по организации питания воспитанников осуществляет МАДОУ.

3.2. Функция предоставления питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Решение об организации питания путём привлечения сторонней специализированной организации общественного питания принимается администрацией МАДОУ с учётом мнения уполномоченного уставом МАДОУ органа, созданного в целях учёта мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии решений, затрагивающих их права и законные интересы.

Отбор сторонней специализированной организации общественного питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

3.3. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МАДОУ:

- создаёт нормативно-правовые, материально-технические (наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем; наличие помещений для приёма пищи воспитанниками, оснащенных соответствующей мебелью и др.) и кадровые условия для организации питания воспитанников;

- проводит мониторинг организации питания;
- осуществляет контроль организации питания;
- организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами МАДОУ;

- размещает актуальную информацию об организации питания на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет (нормативно-правовая база, режим приёма пищи, основное меню, состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и др.).

3.4. При организации питания воспитанников работники МАДОУ выполняют следующие обязанности:

3.4.1. Заведующий МАДОУ:

- обеспечивает разработку и утверждение локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников МАДОУ лиц, ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- организует контроль питания воспитанников в МАДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на собраниях и заседаниях коллегиальных органов управления МАДОУ, организационно-управленческих мероприятий с работниками МАДОУ.

3.4.2. Лица, ответственные за питание воспитанников в МАДОУ, осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего МАДОУ.

3.4.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает необходимое санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока;
- обеспечивает исправное функционирование и (при необходимости) своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

3.4.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

3.4.5. Воспитатели:

- ведут ежедневный учёт посещения воспитанников;
- ежедневно представляют сведения о численности (фактическом количестве питающихся) воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации, качества и безопасности питания;
- совместно с младшими воспитателями организуют питание воспитанников в группах;
- предусматривают в планах образовательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на собраниях трудового коллектива МАДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.

3.5. При организации питания МАДОУ в своей деятельности руководствуется принципами здорового питания.

3.6. Питание предоставляется воспитанникам, фактически присутствующим в МАДОУ. Воспитанникам не предоставляется питание:

- в дни их отсутствия в МАДОУ;
- во время осуществления образовательного процесса в дистанционном режиме.

3.7. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Лечебное и диетическое

питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учётом заболевания воспитанника (по назначениям лечащего врача).

3.8. Меню утверждается руководителем МАДОУ.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания воспитанников в МАДОУ меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается заведующим МАДОУ.

3.9. Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приёмам пищи.

3.10. Воспитанникам, предоставляется необходимое количество обязательных приёмов пищи в зависимости от продолжительности нахождения каждого воспитанника в МАДОУ. Кратность приёмов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Режим питания воспитанников (время приёма пищи) определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Режим питания воспитанников утверждается приказом заведующего МАДОУ.

3.12. Режим питания воспитанников переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего МАДОУ, в случае:

- проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания МАДОУ;
- в предпраздничные дни, сокращённые на один час;
- возникновения чрезвычайных или аварийных ситуаций в МАДОУ.

3.13. По вопросам организации питания воспитанников МАДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений отрасли «Образование» - Правобережная», компаниями и предприятиями, занимающимися производством и оптовой поставкой продуктов питания и получившими право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (далее - Поставщики), территориальным органом Роспотребнадзора.

3.14. МАДОУ обеспечивает размещение в доступных для родителей (законных представителей) местах следующей информации:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.15. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МАДОУ совместно с воспитателями:

- организует с родителями (законными представителями) постоянную

информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников (проводит воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях);

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- содействует проведению общественного контроля организации питания в МАДОУ с учётом использования потенциала родительской общественности;

- проводит мониторинг организации питания и по запросу заинтересованных учреждений и организаций предоставляет сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3.16. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют назначения лечащего врача о лечебном и диетическом питании для организации питания воспитанника по индивидуальному меню;

- сообщают воспитателю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в МАДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников в МАДОУ.

4. Организация поставки и хранения продуктов питания и пищевого сырья

4.1. Закупка продуктов питания и пищевого сырья (далее - Товар) осуществляется МАДОУ в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

4.2. Поставщик может быть как один на весь перечень Товаров, так и отдельный на каждый Товар. Обязательства Поставщика по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом Товаров, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки), а также требования к качеству определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и Поставщиком.

4.3. Поставщик поставляет Товар отдельными партиями на основании регулярных заявок МАДОУ, содержащих дату поставки, наименование и количество Товара, подлежащего доставке.

4.4. Непосредственно формирование и передачу заявки сотруднику Поставщика обеспечивает работник МАДОУ, в полномочия которого по должностной инструкции входит данная функция.

4.5. Поставка Товара осуществляется путём его доставки Поставщиком

на склад МАДОУ. При доставке Товара в сроки, делающие невозможным его использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ имеет право отказаться от приёмки Товара у Поставщика и направить ему письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Доставка Товара осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Перевозку Товара Поставщик проводит в условиях, обеспечивающих сохранность и предохраняющих Товар от загрязнения. Водитель специализированного транспорта и лица, сопровождающие Товар, должны иметь санитарные книжки. Лица, сопровождающие Товар в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учётом её смены по мере загрязнения.

4.7. Товар поставляется в упаковке (таре) производителя, обеспечивающей его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) Товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Приём Товара осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации (товарно-транспортная накладная, счёт-фактура), сведений об оценке (подтверждении) соответствия (сертификаты качества и ветеринарные свидетельства). В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки Товар в МАДОУ не принимается.

4.9. Входной контроль поступающих Товаров осуществляется ответственным лицом МАДОУ, назначенным приказом руководителя МАДОУ. Ответственное лицо осуществляет визуальную оценку Товара для определения доброкачественности Товара, проверяет соответствие поставленного Товара контракту и сопроводительным документам, отмечает результаты проверки в специальных журналах, а также в установленные сроки обеспечивает гашение ветеринарных сопроводительных документов на Товар в Личном кабинете ФГИС «Меркурий».

Не допускаются к приёму Товары с признаками недоброкачественности, а также Товары без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.10. МАДОУ контролирует соблюдение Поставщиком требований законодательных актов и нормативов.

4.11. В случае выявления МАДОУ допущенных Поставщиком нарушений на любом этапе поставки Товара (от закупа продуктов, их маркировки, упаковки, качества и срока годности установленным нормативам, допущения недовеса или излишка поставленных продуктов и пр., до соблюдения правил хранения и транспортировки) МАДОУ фиксирует данный факт в акте о несоответствии.

4.12. МАДОУ вправе инициировать дополнительную проверку Поставщика с участием Роспотребнадзора и других надзорных органов.

4.13. Для хранения Товара МАДОУ обеспечивает наличие функционирующих складов, кладовых и холодильных камер. *

Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ответственным работником осуществляется ежедневная регистрация на бумажном и (или) электронном носителях показателей температурного режима хранения Товара в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также влажности - в складских помещениях.

4.15. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся Товаров соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.16. Документация, удостоверяющая качество и безопасность Товара, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации Товара.

5. Требования к пищеблоку МАДОУ и его работникам

5.1. Приготовление готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, изготавливаемых в МАДОУ для питания воспитанников, осуществляется в производственных помещениях для приготовления пищи (далее - Пищеблок).

5.2. Пищеблок оборудуется исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Зоны (участки) Пищеблока и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

5.3. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений Пищеблока выполняется из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

5.4. Для обеззараживания воздуха в помещениях Пищеблока, задействованных в приготовлении холодных блюд, используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

5.5. Пищеблок оснащается техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов,

соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

5.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на Пищевлоке используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

5.7. Кухонная посуда и инвентарь применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках) Пищевлока.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и оборудования ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.8. В производственных помещениях Пищевлока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений Пищевлока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

5.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье работников Пищевлока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

5.10. Сбор и обращение отходов с Пищевлока осуществляется в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории МАДОУ.

5.11. Ремонт производственных помещений Пищевлока одновременно с изготовлением продукции питания в них не проводится.

5.12. В помещениях Пищевлока не должно быть насекомых и грызунов. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях Пищевлока. Запрещается проведение

дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала МАДОУ, задействованного в проведении таких работ).

5.13. В производственных помещениях Пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5.14. Использование ртутных термометров на Пищеблоке не допускается.

5.15. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием воспитанников, педагогов и родителей МАДОУ проводятся при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

5.16. Работники Пищеблока (повар, кухонный рабочий, кладовщик) соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Распределение обязанностей Работников Пищеблока по организации питания воспитанников в МАДОУ отражается в должностных инструкциях.

5.17. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо МАДОУ проводит ежедневный осмотр работников Пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников Пищеблока на этот день.

5.18. Работники Пищеблока с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя МАДОУ быть переведены на другие виды работ.

5.19. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники Пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику (при наличии) или ответственному лицу МАДОУ;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, выдаче блюд с Пищеблока,

подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Порядок учёта питания воспитанников и финансирование расходов

6.1. Учёт продуктов питания на складе МАДОУ проводится ответственным лицом путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца. Учёт продуктов ведётся в количественном и суммовом выражении по мере поступления и расходования продуктов.

6.2. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в основном меню, численности воспитанников, посещающих группы в возрасте 3-8 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами.

6.3. Потребность в продуктах на каждый день оформляется ответственным лицом на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания. Меню-требование составляется ежедневно (до 15.00 ч.) на следующий день на основании основного меню и численности присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели. В меню-требовании указывается:

- численность питающихся воспитанников каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый приём пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

6.4. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным лицом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

6.5. Отпуск продуктов питания со склада (кладовой) на Пищеблок производится кладовщиком через повара на основании меню-требования. Меню-требование выписывается в двух экземплярах, один из которых с подписью повара в получении продуктов остается у кладовщика, второй - у повара.

6.6. Лица, ответственные за организацию питания воспитанников, ежедневно с 8.00 до 8.30 утра осуществляют учёт количества питающихся воспитанников в «Журнале посещения воспитанников» на основании сведений о фактическом присутствии воспитанников в МАДОУ в соответствии «Табелем учёта ежедневной посещаемости детей», который

ведётся воспитателем каждой группы.

6.7. Численность воспитанников по «Табелю учёта ежедневной посещаемости детей» должна соответствовать численности в «Журнале посещения воспитанников» и в меню-требовании.

6.8. В случае непредусмотренного снижения численности воспитанников от запланированных на питание, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям в виде увеличения нормы блюда. На последующие приёмы пищи воспитанники, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию (возврат).

Возврату подлежат овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие.

Не производится возврат:

- продуктов, если они прошли первичную или тепловую обработку;
- продуктов, у которых срок реализации не позволяет осуществлять их дальнейшее хранение;
- фасованной продукции в случае нарушения целостности упаковки.

В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

6.9. В случае непредусмотренного увеличения численности воспитанников от запланированных на питание, объём приготовленной на завтрак пищи равномерно распределяется на всех фактически присутствующих в МАДОУ воспитанников. На последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников проводится дополнение продуктов в соответствии с меню-требованием (дополнение).

6.10. Финансирование расходов на питание воспитанников в МАДОУ осуществляется за счёт бюджетных средств. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в МАДОУ.

6.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в средства, взимаемые с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ (далее - родительская плата). Размер родительской платы устанавливается нормативным актом муниципального уровня.

6.12. Начисление родительской платы производится МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений отрасли «Образование» - Правобережная» на основании табелей учёта посещаемости детей.

6.13. Финансовое обеспечение питания воспитанников за счёт своевременного внесения родителями (законными представителями) воспитанников родительской платы отнесено к компетенции заведующего МАДОУ.

7. Контроль организации, качества и безопасности питания

7.1. Контроль организации, качества и безопасности питания основан на принципах ХАССП и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - Контроль). Контроль осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МАДОУ.

7.2. Критериями эффективности организации питания в МАДОУ являются:

- выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);
- соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- соответствие формы организации работы пищеблока объёмно-планировочным решениям пищеблока;
- наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами;
- отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

7.3. В целях осуществления Контроля в МАДОУ создаётся и действует бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ.

Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль качества поставляемых продуктов питания;
- проверка на пригодность складских помещения для хранения продуктов питания, а также условий их хранения;
- контроль правильности составления меню-требования;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- контроль правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- контроль закладки основных продуктов, проверка выход блюд;
- осуществление органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;
- контроль соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- контроль соблюдения объёмов и массы готовых блюд для питания

воспитанников в группах (визуально путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах).

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится путем взвешивания 5 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража на Пищеблоке имеются весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 5 порций), линейка.

Результаты Контроля, замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на Пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником Пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников может осуществляться дополнительный Контроль, к проведению которого привлекаются представители родительской общественности. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МАДОУ.

8. Приготовление пищи на Пищеблоке

8.1. Работа Пищеблока МАДОУ в соответствии с объёмно-планировочными решениями организована в форме производства и реализации готовой продукции.

8.2. При приготовлении пищи на Пищеблоке обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

8.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов при приготовлении пищи на Пищеблоке не допускается:

- нахождение готовых блюд на раздаче более 2 часов с момента изготовления;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд посторонних лиц, включая работников Пищеблока, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

8.4. Меню-требование совместно с технологической картой являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

8.5. Закладка продуктов в блюда осуществляется поваром в строгом соответствии с меню-требованием и технологическими картами.

Представитель администрации МАДОУ, входящий в состав бракеражной комиссии, обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять массу блюда на выходе.

8.6. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников, указанных в меню-требовании, и объёму разовых порций. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.7. Выдача готовой пищи с Пищеблока осуществляется с разрешения членов бракеражной комиссии после проведения органолептической оценки качества каждого готового блюда. Результаты органолептической оценки качества каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.8. Выдача пищи из Пищеблока осуществляется поваром с использованием весов из расчёта количества воспитанников в группах и объёма порций. Выдача пищи с Пищеблока сопровождается выставлением контрольного блюда для визуализации объёма порций готового блюда.

Выдача готовых блюд в соответствии с индивидуальными меню осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

8.9. Выдача пищи из Пищеблока осуществляется по графикам, составленным на холодный и тёплый период года и утверждённым заведующим МАДОУ. Пища выдаётся в промаркированную посуду.

8.10. Получение пищи на группу осуществляется младшим

воспитателем. Воспитанники МАДОУ не привлекаются к получению пищи с Пищеблока. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения пищи в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими и противозидемиологическими требованиями.

9. Организация питания воспитанников в группах

9.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и младшим воспитателем.

9.2. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи (в т.ч. маску и перчатки);
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

9.3. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в возрасте не менее 3,5 лет.

9.4. Порционирование блюд осуществляется младшим воспитателем в буфетной или на раздаточном столе с использованием мерного инвентаря соответствующего объёма.

9.5. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с рекомендациями, разработанными в МАДОУ. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- в салатницы раскладывается закусочное блюдо или салат;
- подаётся первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с закусочного блюда;
- по мере употребления воспитанниками закусочного блюда, младший воспитатель убирает со столов салатницы;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании приёма первого блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

9.6. Во время приёма воспитанниками пищи воспитатель и младший воспитатель осуществляют целенаправленное руководство питанием воспитанников, обеспечивая единство требований:

- обеспечивают безопасные условия;
- обеспечивают благоприятный психологический климат во время приёма пищи, исключая агрессивные методы воздействия (угрозы, принуждение, наказание);
- подают блюда;
- формируют у воспитанников культурно-гигиенические навыки;

- проводят индивидуальную работу по воспитанию культуры еды;
- руководят деятельностью дежурных;
- разъясняют необходимость рационального питания;
- воспитывают положительное отношение к отдельным блюдам или продуктам;
- докармливают воспитанников в возрасте от 1,5 до 3,5 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность.

Взрослым целесообразно находиться за столом вместе с воспитанниками и совместно принимать пищу, собственным примером демонстрируя разумность и необходимость соблюдения этикета.

9.7. Младший воспитатель приступает к мытью посуды и столов после окончания воспитанниками приёма пищи.

9.8. Для обеспечения преемственности питания детей в МАДОУ и дома воспитатель информирует родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню с указанием полного наименования блюд, массой порции, калоража и энергетической ценности.

10. Ответственность работников МАДОУ за питание воспитанников

10.1. Руководитель МАДОУ несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в МАДОУ.

10.2. Все работники МАДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причинённый здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.3. Работники МАДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.